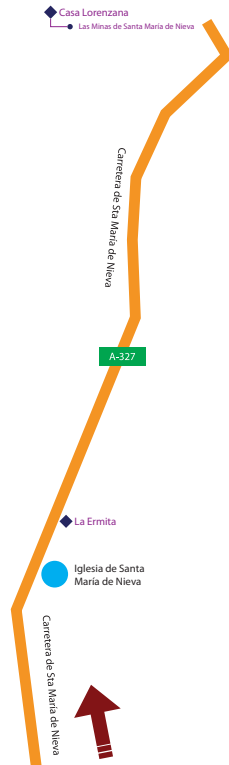


HUÉRCAL OVERA



SANTA MARÍA DE NIEVA



1ª Ruta
2011 tapas
Huércal Overa
DEL 4 AL 20
DE NOVIEMBRE



Nombre: _____

Teléfono: _____ E-mail: _____

Los datos deben ser cumplimentados por persona mayor de 18 años
El fallo de la votación del jurado y del público tendrá lugar el día 22 de noviembre de 2011 en el salón de plenos del ayuntamiento.

Una vez obtenidos los sellos necesarios, se deberá rellenar los datos personales en el rutero e introducirlo en uno de los buzones habilitados para ello, los cuales se encontrarán en los establecimientos participantes.

www.huercal-overa.es

En Huércal Overa florece el sabor

PREMIOS EN CHEQUE REGALO DE: 210, 130 Y 80 Euros



Excmo.
Ayuntamiento
de Huércal Overa



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA



RUTERO
Más información en www.huercal-overa.es

1ª Ruta de tapas Huércal Overa 2011

- Tapa Tradicional
- Tapa Innovadora
- ◇ Sello establecimiento

CASA PACO ○

C/ Pinos (San Isidro) (Frente Hospital la Inmaculada)
04600 Huércal-Overa

LA ERMITA ○

C/ Santa María de Nieva, 49
04600 Huércal-Overa
Horario: 09.00-24.00
Tel.: 950137173
Martes cerrado

CASA LORENZA ○

Las Minas de Santa María de Nieva
04600 Huércal-Overa
Horario: 12.00-15.30
19.00-23.30
Tel.: 950092278
Lunes cerrado

CAFETERÍA LABIOS ○

C/ Colón, 5
04600 Huércal-Overa
Horario: 09.00-16.00
19.30-23.00
Tel.: 950471751
Martes cerrado

BODEGA LABIOS ○

C/Mercado, S/N
04600 Huércal-Overa
Horario: 11.30-16.00 20.30-23.30
Tel.: 950135982
Lunes cerrado

ZURICH ○

C/Nueva, 7. (Frente Plaza Teatro)
04600 Huércal-Overa
Horario: 12.00-16.00-19.00-23.00
Tel.: 620557606
Lunes cerrado

ARTESA ○

Urb. Costa Fleming, 1
Ctra Nacional 340, s/n
04600 Huércal-Overa
Horario: 12.30-16.00-19.30-24.00
Tel.: 950134947
Lunes cerrado

● TOSTADA DE TABERNEIRO

Pisto de verduras todas de la tierra con carne picada de cerdo, pan tostado, huevo de codorniz, sal, pimienta y orégano.

● PELOTAS DE HARINA DE PANIZO

Se toman los pimientos y se ponen a cocer los garbanzos, se sofríe la cebolleta, la longaniza y el tocino en trozos pequeños, y se pica los pimientos con el perejil en el mortero para poderlo mezclar con los demás condimentos y añadir la harina poco a poco hasta obtener una mezcla necesaria. De ese sofrito se retiran unas cucharadas para añadirse a los garbanzos, con las patatas y después las pelotas que estarán cocidas cuando flotan, se retiran y se dejan reposar 5 minutos más.

● Empanadilla de morcilla tradicional

● Pollo con salsa picante

● PELOTAS CASERAS LABIOS

● ALBONDIGAS DE MARISCO CON SALSA AL CURRY

● TOSTA DE SOLOMILLO CON PIQUILLO Y QUESO

Pan tostado con pimiento de piquillo, queso y solomillo con reducción de vino tinto de Rioja

● BOLADILLOS DE BACALAO.

Buñuelos con bacalao desmenuzado.

● SOLOMILLO AL CAVA CON CEBOLLA CARAMELIZADA

Tosta de solomillo en salsa de cava con champiñones y cebolla caramelizada.

● ROLL DE MANITAS DE CERDO EN SALSA ARTESA

Pisto de verduras todas de la tierra con carne picada de cerdo, pan tostado, huevo de codorniz, sal, pimienta y orégano.

CASA DE COMIDAS - PASTELERÍA LAS NENAS ○◇

C/ Sepulcro, 11
04600 Huércal-Overa
Horario: 11.00-24.00
Tel.: 950470185 Lunes cerrado

EL MONTERO ○

Plaza Mayor
04600 Huércal-Overa
Horario: 09.00-24.00
Tel.: 699324080
Lunes tarde cerrado

ALCAUZÓN ○

Paraje El Alcauzón
04600 Huércal-Overa
Horario: 12.00-16.00
19.00-22.30
Tel.: 950471086
Lunes tarde cerrado

BAR LA PLAZA ○

C/ Carretera
04600 Huércal-Overa
Horario: 12.00-16.00
19.00-22.00
Tel.: 677470722
Jueves tarde cerrado

SAGA ○◇

Mercado, S/N
04600 HUERCAL-OVERA
Horario: 08.00-16.00
19.00-24.00
Tel.: 950470688
Domingo cerrado

BAR TEATRO ○

Avenida de Guillermo Reyna, 9
04600 Huércal-Overa
Horario: 12.00-15.00
20.00-22.00
Lunes tarde cerrado

BODEGA LA MARQUESINA ○

C/Estación, 1
04600 Huércal-Overa
Horario: Lj: 07.00-17.00V-S: 07.00-24.00
Tel.: 950 470 906
Domingo cerrado

● COCIDO DE LA ABUELA A NUESTRA MANERA

Un cocido tradicional con los ingredientes como son: tocino, espinazo, gallina, morcillo de ternera, hueso jamón, hueso salado de cerdo, chorizo, morcilla...

● TOSTA DE TOMATE ALIÑADO CON NUBE DE MOJAMA Y TEJA DE QUESO

Una tostada de pan de pueblo con tomate aliñado con vinagreta agri-dulce, aceitunas caramelizadas, mojama, almendras fritas y una teja de queso.

● CHAMPIÑÓN RELENO DE JAMÓN AL AJILLO

Champiñones con ajo, perejil, aceite, sal, pimienta, jamón y queso.

● PATATAS A LO POBRE, VERDURAS ECOLÓGICAS, MOUSSE DE TOMATE CON HUEVO Y FRITADA DE CALABAZA CON PIMIENTOS SECOS PATATAS A LO POBRE, VERDURAS ECOLÓGICAS, MOUSSE DE TOMATE CON HUEVO Y FRITADA DE CALABAZA CON PIMIENTOS SECOS

● ROLLITOS DE MORCILLA CON MERMELADA DE PIQUILLO

● MIGAS

● GALLO PEDRO CON MOUSSE DE AJO

● LANGOSTINOS RELLENOS DE RISOTO DE CALAMAR CON SUS TALLARINES Y CREMA DE SU TINTA

● ATÚN ENCEBOLLADO

